Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1578-2 (2005) (Arabic): GRAPE JUICE PRESERVED EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS, Part 2 : CONCENTRATED GRAPE JUICE-CONCENTRATED GRAPE JUICE FROZEN

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٥٧٨ – ٢٠٠٥/٢

كودكس ٨٣ / ١٩٨١

عصائر العنب المحفوظة بالوسائل الطبيعية

الجزء الثانى :

عصير العنب المركز والمركز المجمد

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٥٧٨ ٢ / ٢٠٠٥

كودكس ٨٣ / ١٩٨١

مقدمـــة

م.ق.م ١٥٧٨ ٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " عصائر العنب المحفوظة بالوسائل الطبيعية

جـــ٢: عصير العنب المركز و المركز المجمد " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٨٥ و متماثلة فنيـــاً مـــع المواصفة الدوليـــة كودكـــس ٨٣ /١٩٨١ الخاصة بـــ

" عصائر العنب المحفوظة بالوسائل الطبيعية جـــ٢: عصير العنب المركز والمركـــز المجمد " .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر و الفاكهة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

عصائر العنب المحفوظة بالوسائل الطبيعية

الجزء الثانى: عصير العنب المركز ، والمركز المجمد

١. المجال

تشمل هذه المواصفة القياسية الاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بعصير العنب المركز والمركز المجمد

٢. التعريف

١/٢عصير العنب المركز:

هو العصير المصفى غير المتخمروالقابل للتخمرالناتج من تركيز العصير الطبيعىالمتحصل عليه بالطرق الميكانيكية من ثمارالعنب الناضجة السليمة والمحفوظ بواحد او اكثر من وسائل الحفظ الطبيعيةالمناسبة ماعدا الاشعاع ، ويكون رائقا او عكرا ويمكن ترويقه وتعديل الحموضة له٠

٢/٢ عصير العنب المجمد :

هو العصير المركز المعامل بالبسترة والمحتفظ بالخواص الحسية للعصير والذى تم تجميده عند درجة حرارة لا تزيد على (-٣٠ س) والمعبأ فى عبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة والمخزن على درجة حرارة لا تزيد على (-١٨ س).

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يكون المنتج ناتجا من ثمار تامة النضج وخالية من الاصابات الفطرية والحشرية .

٢/٣ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠ فى المائة (حجم/حجم) من السعة المائية للعبوة .

٣/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

٤/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية .

٥/٣ لاتقل نسبة المواد الصلبة الذائبة فى العصير الطبيعى عن ١٦٪ (وزن / وزن) بدون حساب السكر المضاف مقدرة بالرفراكتوميترعلى درجة ٢٠°س وبدون تعديل للحموضة مقدرة كبركس .

٦/٣ لا يزيد ثانى أكسيد الكربون على ١٠ مجم/كجم .

٧/٣ عند فحص المنتج بالطرق المناسبة لاخذ العينات يجب ان يكون :-

١. خالياً من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو وسمومها طبقاً لنظم التخزين العادية والتى تمثل خطورة على الصحة .

٢. يجب ألا يحتوى المنتج على اى أثار ناتجة من الميكروبات الممرضة وسمومها .

٣. يكون المنتج خالياً من جراثيم الفطر والخميرة فيما عدا العصير المجمد لايزيد الفطر على ٣٠خلية/جم والخميرة على ١٠خلية/جم.

٤. يكون المنتج خالياً من الطفيليات .

٨/٣ تكون فترة الصلاحية للمنتج طبقا لما ورد بالمواصفات القياسية م. ق. م رقم ٢٦١٣ الخاصة بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية .

٩/٣ لا تزيد نسبة الملوثات بالمنتج عما يلي :

١/٩/٣ تكون حدود القصوي للمعادن الثقيلة طبقا للمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم ٢٣٦٠ الخاصة بحدود المعادن الثقيلة للمنتجات الغذائية

٢/٩/٣ لا تزيد نسبة ثانى اكسيد الكبريت على ١٠ مجم/كجم .

١٠/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

١١/٣ لاتزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

٥. المعايير الوصفية

١/٤ العصير رائقا مع وضوح طعم ورائحة ولون ثمار العنب الناضجة .

٢/٤ خاليا من اجزاء القشور والبذور والاجزاء الثمرية الاخرى والطعم والرائحة غير المرغوبة .

٣/٤ يجوز اضافة حمض الاسكوربيك أو ملحه الصوديومى كمواد مضادة للاكسدة .

٤/٤ نسبة الحموضة محسوبة كحمض ستريك لا مائى في حدود ١,٢٪ .

٥/٤ محتوى الأحماض الطيارة في حدود ٠,٤ جم / كجم .

٦. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أي تغير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الادمي علي أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

٢/٥ فى حالة طلاء العلب يكون الورنيش مضاد للحموضة .

٣/٥ فى حالة العصير غير المعلب تكون العبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة لا تؤثر فى الخواص الحسية المميزة للعصير الطبيعي .

٤/٥ يحفظ العصير المعلب فى مخازن جافة جيدة التهوية غير معرضة للضوء المباشر لاتزيد درجة حرارتها ٢٥°س .

٥/٥ يخزن العصير المجمد على درجة حرارة لا تزيد على – ١٨°م .

٦/٥ مع مراعاة ما جاء بالمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ والخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة يدون على العبوات بخط واضح ثابت مايلى باللغة العربية ويجوزكتابتها بأية لغات أجنبية أخرى الي جانب اللغة العربية :

١/٦/٥ اسم الصنف ونوعة .

٢/٦/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامتة التجارية ان وجدت .

٣/٦/٥ الحجم الصافى لمحتويات العبوة .

٤/٦/٥ نسبة المواد الصلبة الذائبة .

٥/٦/٥ بيان بالمكونات الداخلة فى التصنيع مرتبة ترتيبا تنازليا فيما عدا (مواد الترويق،ثانى اكسيد الكربون) .

٦/٦/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٧/٦/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامتة التجارية

٨/٦/٥ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الانتاج المحلى ، وبلد المشأ فى حالة الاستيراد بالغة العربية أو أية لغة أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية .

٧/٥ بطاقات العبوات غير المخصصة للبيع المباشر (المنتجات الوسيطة) .

١- يوضح على العبوة اسم المنتج ورقم التشغيلة واسم وعنوان الصانع أو المعبأ .

٢- المعلومات الاخرى غير الموضحة على العبوة توضح على مسستندات الشحن .

٧. طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية م ق م رقم ٦٨٣ والخاصة بطرق فحص واختبار عصائر الفاكهة وكذا المواصفات القياسية م ق م رقم ١٤٦٤ والخاصة بطرق فحص وتقدير بقايا مبيدات الافات الزراعية – ا – المبيدات الكلورنية والفوسفورية .

٨. المصطلحات الفنية

عصير عنب مركز	concentrated grape juice
عصير مجمد	frozen juice
بقايا المبيدات الحشرية	pesticide residues
غير متخمر	unfermented
قابل للتخمر	fermentable

٩. المراجع

- Codex Alimentarius volume 6/1992

Codex standard No 83 /1981 for concentrate Grape Juice preserved Exclusively by Physical Means

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .
الشركة القابضة للصناعات غذائية .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1578-2 /2005
Codex : 83 / 1981

GRAPE JUICE PRESERVED EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS

PART: 2

CONCENTRATED GRAPE JUICE-CONCENTRATED GRAPE JUICE FROZEN

ICS : 67.160.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality